

HASIERA

PROIEKTUAK

BERRIAK

GURI
BURUZ

KONTAKTUA

NEWSLETTER 

BERRIAK

SAGAR UZTA: DAGOENEAN BONBON, ETA EZ DAGOENEAN EGON?



Euskadiko sagastietan dagoeneko hasi dira 2021. uztako sagarrak biltzen, datorren urtean dastatuko dugun sagardoa ekoizteko. Aurten sagar urtea da. Alegia, uzta oparo erta kalitatezkoa espero da. Baina, ba al zenekien orokorrean sagarrondoak bi urtetik behin ematen duela ganorazko uzta?

Dagoenean bonbon, ez dagoenean egon. Halaxe dio euskal atsotitz batek. Eta dirudienez sagarrondoek ere bere egin dute esaera zaharra. “Urtebi haundi” eta “Urtebi txiki” dira sagardotarako euskal sagar erabilienetako batzuk. Eta haien izenak ematen du nahikoa argibide. Izan ere, sagarrondoak berezkoa du “alternantzia”. Bi urtetik behin ematen du ganorazko uzta.

Joan den udaberrian sekulako loraldia bizi izan zen Euskal Herriko sagastietan. Sagar-lorez jositako zuhaitzek paisaia zuritu zuten ikuskizun paregabea eskainiz. Okerrik ezean, gero etorriko zenaren seinale argia izan zen maiatza aldera ikusi zena.

Ez da, ordea, sagar uzta oparoa izateko baldintza bakarra. Klimatologia, polinizazioa eta sagastiaren kudeaketak ere asko eragin diezaioke uztari. Eta aurten, sagardogileen zorionerako, uzta benetan emankorra espero da Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren baitan lan egiten duten sagastietan.

Udako eguraldiek zertxobait atzeratu dute heldutasun garaia sagasti askotan, baina beste zenbait sagastitan iazko erritmora doa heldutasun maila. Sagar motak, zonaldeak, heldutasun puntuak zehaztuko dute bilketa garai zehatza, baina irailetik azarora bilduko dute Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagar guztia.

Eusko Jaurlaritzako Nekazaritza, Arrantza eta Elikagaien Politikako sailburuorde Bittor Orozek ekoizleek eta sagardotegi guztiek kalitatezko uzta orekatuak bilatzeko sagastiak profesionalizatzko egindako ahalegina eta konpromisoa azpimarratu ditu. Eta datozen urteetarako erronkak ere azaldu ditu: “Orain arte erabilitako salmenta bideak indartzen jarraitu eta ostalaritzan ongi kokatzea. Poliki-poliki Euskal Sagardoa ari da bere lekua hartzen. Lanean jarraituko dugu gure jatetxe, taberna eta elkarte gastronomikoetan Euskal Sagardoak presentzia gehiago izan dezan”.

2021eko uztan 5 milioi kilo pasa sagar biltzea aurrikusi dute. Urtez-urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten bertako sagastietan, dauden sagastiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala. Bide horretan, sagarziale eta sagardotegien arteko akordioak lotzen ari da Euskal Sagardoa Jatorri Deitura, luzerako elkarlana baita etorkizuna bermatzeko modurik egokiena.

Euskal Sagardoaren barruan 250 sagargile daude gaur egun eta 480 hektarea inguru sagasti. Sagar hau guztia Jatorri Deiturako 48 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti hauetan zahar eta berriak daude eta beste 110 hektarea landatu berriak eta datozen urteotan produkzioan sartuko direnak. Sagasti berri gehien Gipuzkoan landatu dira, gero Bizkaian eta azkenik Araban.



Urrats sendoak eman dira azken urteotan Euskal Sagardoa egitasmoak bultzatuta eta datozen urteetan ere ezinbestekoa izango da sagar sektoreak egingo duen bidea, bai kalitatearen eta bertako sagarraren alde. Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak helburu gha: 15 urtean %100 bertako sagar hutsez egitea hemengo sagardo guztia; hau da, Euskal Sagardoa seilupekoa izatea ekoiztuko den sagardo guztia.

Bere abizena daraman sagardotegiko Ion Zapiain sagardogilearen esanetan, "ahalegin asko egin da azkenaldian, baina oraindik asko dago egiteko. Sagastien kudeaketa hobetzea ezinbestekoa da, bariedade ezberdinen arteko polinizazio gaitasuna aztertuz, bakanketa bultzatuz, sagar bariedadeen genetika hobetuz eta landaketarako lurra bera zainduz".

PUBLIKAZIO BERRIAK



Jantokia

JAKITEAK URTEKO PROPOSAMEN GASTRONOMIKO TRADIZIONAL ONENAK SARITU DITU

Jakitea elkarteak
urteroko topaketa
egin du abuztuare...

GEHIAGO
IRAKURRI



Laborategia

"NOLO" EDARIEN GORAKADA ETA EUSKAL KOMBUCHAK

Bizimodu
osasuntsuago eta
elikadura zainduag...

GEHIAGO
IRAKURRI



Jantokia

EUSKADIKO LAU JATETXE, MUNDUKO 100 ONENEN ARTEAN

Gastronomiako
izarrez argitutako
lurra izanik, euska...

GEHIAGO
IRAKURRI



Jantokia

MIKEL CORCUERA ZENARI OMENALDI GASTRONOMIKOA

Mikel Corcuera Ulaia
kazetari
gastronomikoa eta,...

GEHIAGO
IRAKURRI

